

(鈞)

淘米水之

利用 (圖說)

吾人所食之飯、必先淘米、然於淘米水往往倒棄、不知利用、茲就余所知者、分述於下、

(一)淘米最後一次之水、每日清晨、煮飲一杯、可治脚氣病、有便秘病者、飲之可每日通便一次、

(二)夏令所穿衣服、大都白色、然白色衣服、

兒童遊戲時期之研究

[illegible]

歡的，並且養護

主，(四)十五歲以後進入成人時代，故社會及團體生活非常發達、而求知識的慾望也很富足，故此時期的遊戲生活為社會及團體生活所求知的慾望也很富足，故此時期知識的遊戲為主，如踢足球打網球，戲園棋及象棋等，都有組織的遊戲。

（三）十歲至十二歲的兒童，其心理發展，已能表現出做領袖的企圖，故這時期應當給予適當的領導，華心一方，漸趨於白晝，此種最喜

博覽書局來

你包滿意！一稱心！

吃的常識

在粵菜之中，還分出三派，一派是廣州菜，一派是宵夜，這三派之中，當推宵夜最為富麗了。至於三派的口味，却絕對不同，所以我把牠分開來談了。現在先說廣州菜。從前這般廣州帮菜館，都開設在北四川路一帶，如粵商酒樓、會元樓、味雅、安樂園等，簇居一隅，北方的人並不十分注意，在公共共租界的，僅四馬路杏花村樓等二三家。後來四馬路上的旅館對門的南園家開張，生旺之盛，為各帮所僅有，因之繼而起者接踵，如南園對門的越園酒家、四馬路口的越園酒家、美麗川、和藹吉的請一色酒家、和藹吉對門的金陵酒

家等、不下七八家、而生涯都仍鼎盛異常、

蟹爲介類，味美而鮮同食，或誤食蟹醢者，卑網目云：蟹名橫行，中醫大群典云，有風獨目獨蟹兩目相向，頭背有堅點，足斑目，不幸中毒，則爲寒瘡，故必見腹痛便瀉等象，湯頻服之，可以挽救。

蟹爲介類，味美而鮮同食，或誤食蟹醢者，卑網目云：蟹名橫行，中醫大群典云，有風獨目獨蟹兩目相向，頭背有堅點，足斑目，不幸中毒，則爲寒瘡，故必見腹痛便瀉等象，湯頻服之，可以挽救。

食肉須知

理髮、命其往路旁
 髮攤上修理、不數
 節即忽思奇變、且

(吳國樞)

易食之、荷與柃子
 易中其毒、考本
 藏室有小毒、考
 婦不可食、又云
 毛、腹中有骨、
 有毒不可食、如
 胃腸抵抗無力、
 生要搗汁、煎溫

(汪步偉)

熱、皮膚發疹、赤色

治癩痢常識

晉友王君、患癰痢疾、
已歷多年、據云、幼時
愛本豐美、後因家長貪
旬之價

旅行須知

碼頭上之黑幕

本埠有數處貧民磨集之區，而此輩大以拉黃包車者較多，忠厚者克勤克儉，凶惡生匪，灰點者聚朋引類，結黨為非。即俗所謂敲火油箱者是也，該黨常聚於此之區，而以輪輦為尤甚，每屆船隻抵埠，客覺行動土氣，則為大好財主也，於是上爭相兜攬，人聲噪雜，手脚繁多，皆迷，若輩則將所攜之物，從忙亂中劫奪已不知去向，而若輩至晚則相聚分贓，載載之大鼓火油箱一則，即其例也，雖車夫、然欲原物璧還，恐甚難也，願初

毛不殖，童山濯濯

以刀、以之剖魚腹
忌鐵器挖去內臟
中後、另購皮鎗一
藏於腹內、即置瓦
用火炙之、取其
末、調以菜油、
處、每日如是、
斷、王君乃依法

拌以蘇油、食之，釘

從大便出也、但宜行
動、不可呆坐、

■牙痛立止法(再連)
鮑鮑魚一條、將肚剖開
置食鹽滿腹、以炭火
存性、研爲細末、擦
痛處、立能止痛、但
內涎水須流出、不宜
入、

製、不及一月、竟霍
而愈、